

Indice

p. vii *Introduzione*

Buono, pulito e giusto Principi di nuova gastronomia

I. Un affresco poco rassicurante

- 4 Diario 1. Peperoni e tulipani
- 6 Diario 2. Tehuacán
- 11 Diario 3. Laguiole
- 14 1. Un affresco poco rassicurante
- 16 2. Un destino unico: natura, uomo e cibo
- 18 3. Il *Rapporto del millennio*
- 20 4. Restituire centralità al cibo
- 21 5. Agroindustria?
- 23 6. Una nuova agricoltura per il pianeta
- 25 7. Il gastronomo

II. Gastronomia e nuova gastronomia

- 27 Diario 4. I miei maestri di gastronomia: scrittori, produttori, anfitrioni e gourmet
- 32 1. La gastronomia
- 41 Diario 5. Alice
- 44 Diario 6. Il gruppo di Firenze
- 49 Diario 7. Piacere e salute
- 51 2. La nuova gastronomia. Definizione

III. La qualità come obiettivo

- 91 Diario 8. I gusti della mia memoria
- 94 1. Buono
- 108 Diario 9. I gamberetti indiani

VI Indice

- p. 112 2. Pulito
129 Diario 10. La verde California
135 3. Giusto

IV. Tre idee da praticare

- 146 Diario 11. Da New York l'idea dei Laboratori del gusto
148 1. L'educazione
162 Diario 12. Alla fiera di Morozzo: i capponi
164 2. Coproduttori
178 Diario 13. Sir Howard
181 3. Dialogo tra regni
193 4. Chi è indietro, lo è rispetto a cosa?

V. Realizzare

- 196 Diario 14. I Sami e i Mongoli
199 1. Realizzare una rete
211 Diario 15. Cortocircuito San Francisco - Bajardo
215 2. Realizzare un cambiamento culturale. Una visione olistica relativa al mondo dei gastronomi
223 Diario 16. Chiapas, Rockefeller e i contadini pugliesi
228 3. Realizzare un sistema distributivo del cibo equo e sostenibile
240 Diario 17. La generosità contadina
242 4. Realizzare un nuovo sistema dei valori umani per la rete dei gastronomi

250 Conclusione

 Appendice

- 257 Manifesto sul Futuro del Cibo. Introduzione
261 *Bibliografia*